MW733KU

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register

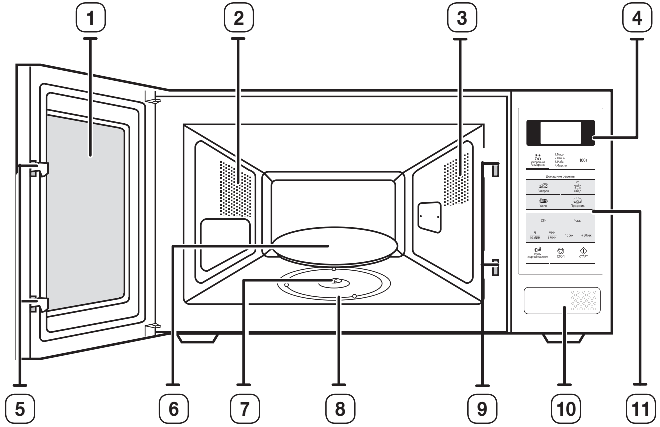
SAMSUNG

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 1 2011-03-15 8:30:56

ЗМІСТ

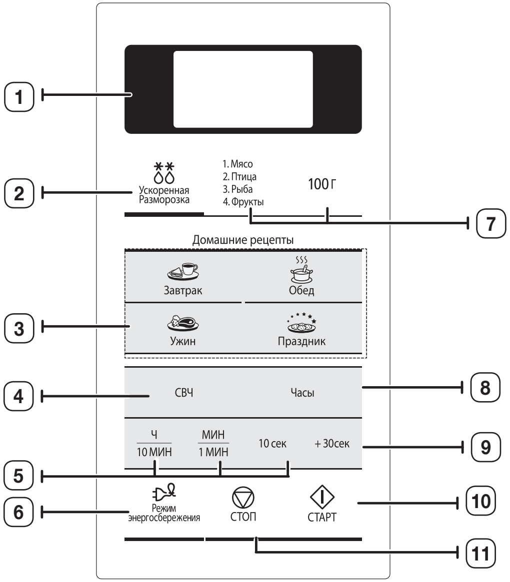
Піч....................................2
Панель керування....................................3
Приладдя....................................3
Користування цією інструкцією....................................4
Важливі інструкції з техніки безпеки....................................4
Пояснення символів і піктограм....................................4
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль....................................5
Встановлення мікрохвильової печі....................................9
Встановлення часу....................................9
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми....................................10
Приготування/підігрівання....................................10
Рівень потужності....................................11
Зупинка приготування їжі....................................11
Регулювання часу приготування....................................11
Налаштування режиму заощадження електроенергії....................................11
Використання функції «приготування російських страв»....................................12
Режим швидкого приготування російських страв /приготування....................................12
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження....................................18
Параметри автоматичного швидкого розмороження....................................18
Приготування їжі у декілька етапів....................................19
Посібник із вибору посуду....................................20
Чищення мікрохвильової печі....................................21
Технічні характеристики....................................22

ПІЧ



1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



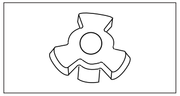
1. ДИСПЛЕЙ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
6. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
8. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
9. КНОПКА «+30 СЕК»
10. КНОПКА ПУСКУ
11. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька прилад, які можна використовувати в різний спосіб.

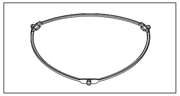
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



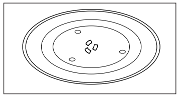
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



☛ **НЕ можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.

УКРАЇНСЬКА

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 3 2011-03-15 8:30:56

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.
Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до отримання незначної травми користувачем або пошкодження майна.

- Попередження; небезпека пожежі
- Попередження; гаряча поверхня
- Попередження; електрика
- Попередження; вибухонебезпечна речовина
- НЕ намагайтеся виконати цю дію.
- Чітко дотримуйтеся вказівок.
- НЕ розбирайте виріб.
- Вийміть штепсель із розетки.
- НЕ торкайтесь.
- Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.
- Примітка
- Важлива інформація

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(a) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.(b) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(c) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(d) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під’єднаних до електромережі з низькою напругою.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✔	✔	✔	✔
Не нагрівайте рідину або їжу в щільно закритій ємності.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від’єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔

⊘	Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✓	✓		
⊘	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✓	✓	✓	✓
⊘	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
⊘	Надійно під’єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
⊘	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об’єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
⊘	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
⊘	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✓	✓		
⊘	Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
⊘	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
⊘	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
★	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.	✓	✓	✓	✓
⊘	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✓	✓	✓	✓
⊘	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
⊘	Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку. (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✓	✓	✓	✓
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✓	✓	✓	✓
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✓	✓	✓	✓
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
⊘	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✓	✓	✓	

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✓		✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✓		✓	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✓	✓	✓	✓
Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✓		✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✓	
Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✓	✓	✓	✓

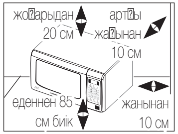
Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✓	✓	✓	✓
Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✓	✓	✓	✓
Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від’єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, тож не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✓	✓	
Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✓	✓	✓	✓
Необхідно передбачити можливість відключення пристрою від електромережі після встановлення. Для відключення пристрою можна використовувати штепсель живлення, який має залишатися легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку відповідно до правил. (Тільки для вбудованих моделей.)	✓	✓	✓	✓

УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав’язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✓		✓	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від’єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум’я згасло без доступу кисню.	✓		✓	✓
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✓	✓		✓
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		
Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✓	✓
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✓		✓	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✓	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✓	
Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✓	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✓	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✓			✓
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✓			✓
Встановлюйте піч, дотримуючись зазорів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ "Встановлення мікрохвильової печі").	✓		✓	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✓	✓	✓	

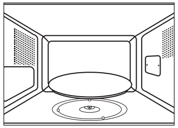
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під’єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

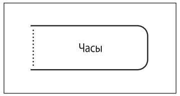
ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з’явиться індикація «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

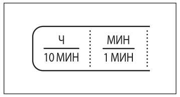
- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. | Щоб показувати час у… | Тоді натисніть кнопку **Часы (Годинник)**... |
   |---|---|
   | 24-годинний формат | один раз |
   | 12-годинний формат | два рази |

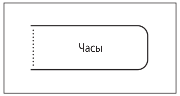


2. Встановіть годину за допомогою кнопки «Ч (год.)», а хвилини за допомогою кнопки «МИН (хв.)».



3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.

   Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.



УКРАЇНСЬКА

УКРАЇНСЬКА

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не працює після натиснення кнопки Старт (Пуск) (◇).

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт (Пуск)** (◇)?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного перериваче?

Їжа не готова або надто запечена.

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

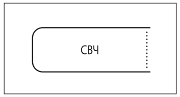
- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від’єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

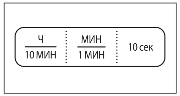
Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

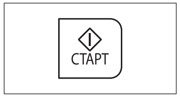


Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з’явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



Результат: Всередині печі з’явиться світло і тарілка почне крутитися.
Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 10 2011-03-15 8:31:08

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ (⁂)	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

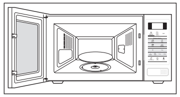
Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

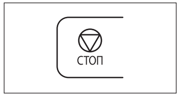
Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово.
Відкрийте дверцята.



Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

2. Щоб зупинити повністю
Натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).



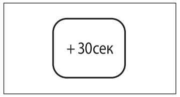
Результат: Приготування зупиниться.
Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

☛ Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

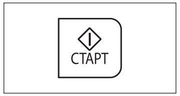
РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



НАЛАШТУВАННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч підтримує режим заощадження електроенергії. Коли піч не використовується, можна заощадити електроенергію.

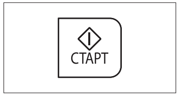
- Піч переходить у режим заощадження електроенергії за замовчуванням після 5 хвилин бездіяльності. У цьому режимі відображення на дисплеї немає і піч неможливо використовувати.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята. На дисплеї з'явиться індикація «0». Піч готова до використання.
- Щоб встановити режим заощадження електроенергії, натисніть відповідну кнопку.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ»

Час приготування в режимі «приготування російських страв» встановлюється автоматично і не потрібно натискати кнопку пуску. Розмір порції можна встановити, натискаючи відповідну кнопку функції «приготування російських страв» потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **«приготування російських страв»** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) для потрібної страви відповідну кількість разів.

2. Натисніть кнопку **пуску** (◇)



Результат: Коли приготування завершиться
1) піч подасть чотири звукові сигнали;
2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
3) на дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ /ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. СНІДАНОК

Завтрак

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Вівсянка**	200 г	Суха вівсянка «Геркулес» - 30 г Цукор– 5 г Сіль – 0,5 г Окріп – 150 мл Холодне молоко – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кашу. Додайте молоко і ретельно перемішайте. Накрийте і продовжуйте приготування.		
2	**Гречка**	200 г	Гречка - 100 г Сіль – 2 г Окріп – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
3	**Яйце "Пашот"**	1 шт.	Яйце – 1 шт. Вода – 150 мл Оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжіть приготування.		

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 12 2011-03-15 8:31:09

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4	**Сосиски з консервованим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Масло – 5 г Консервований горошок –135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
5	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт. / Молоко – 30 мл / Сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
6	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г / Ванільний цукор – 5 г Масло – 40 г / Яйце – 1/2 шт. Молоко – 30 мл / Порошок для печива – 3 г Борошно – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Поставте в піч і ввімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		
7	**Лимонні кульки з пісочного тіста**	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г / Масло – 50 г Цукор – 40 г / Жовток – 1 шт. Тепла вода – 1 ст. л. Лимонна цедра / Для глазурі: жовток – 1 шт. / Цукор-пудра – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.		

2. ОБІД

Обед

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Борщ**	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г Нарізана соломкою капуста – 20 г Морква терта – 15 г Нарізана соломкою цибуля – 10 г Томатна паста – 15 г Цукор – 5 г Окріп – 300 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл Лавровий лист – 1 шт. Оцет 9% – 5 мл за бажанням
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте окропом. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжіть приготування.		
2	**М'ясна солянка**	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г Нарізані солені огірки – 50 г Томатна паста – 10 г / Чорні оливки – 16 г Маринад із чорних оливок – 20 мл Лавровий лист – 1 шт. / М'ясне асорті – 30 г М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 415 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжіть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**Курячий бульйон із вермішеллю**	350 г	Вермішель – 10 г / Куряче філе – 50 г Терта морква - 15 г / Нарізана соломкою цибуля – 10 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішате, поставте в піч і ввімкніть програму.		
4	**Свиняча шия з гірчичним соусом**	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г Морква терта – 20 г Нарізана соломкою цибуля – 20 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г Діжонська гірчиця – 20 г Сметана – 30 г / Вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Ретельно перемішате, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		
5	**Їжачки**	220 г	(1) М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділити на три частини) Варений звичайний рис – 40 г Сіль – 1 г / Чорний перець мелений – ½ г Нарізана соломкою цибуля – 20 г Подрібнений часник – 3 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 75 мл (2) Для соусу:Борошно – 5 г Томатна паста – 10 г / Вода – 40 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуйте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте посудину в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу.(2) Коли прозвучить звуковий сигнал, влийте суміш у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	**Компот із сухофруктів**	200 мл	Курага – 25 г Чорнослив – 20 г Яблучна сушка – 15 г Цукор – 10 г Лимонна кислота – 2 щіпки Окріп – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
7	**Овочевий суп**	350 г	Морожені овочі – 150 г Овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
8	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен) Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 500 мл Чорний перець горошком – 3-5 шт. Лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму.		

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 14 2011-03-15 8:31:09

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г Нарізана соломкою морква – 20 г Курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г) Чорнослив – 5-7 шт. (50 г) Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.		
2	**Індичка тушкована з овочами**	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками - 150 г Нарізані соломкою цукіні - 50 г Нарізана соломкою цибуля – 15 г Нарізана соломкою морква – 20 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом - 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.		
3	**Печена картопля**	140-180 г – 1-2 шт.	Велика картопля - 160-200 г, 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		
4	**Рататуй**	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г Морква, нарізана кубиками – 60 г Болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г Цибуля, нарізана кубиками – 45 г Подрібнений часник – 6 г Томатна паста – 10 г (Орегано та базилік до смаку) Овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
5	**Риба по-старoросійськи**	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г Нарізана соломкою морква – 30 г Нарізана соломкою цибуля – 15 г Рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г Томатна паста – 10 г Сметана – 30 г Вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г Лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжіть приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	**Стейк-метелик із лосося на повільному вогні**	125 г	Стейк із лосося – 150-170 г Сіль – 1 г / Вода – 20 г (На вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
7	**Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні**	120 г + 53 г соусу	Філе тунця (або судака) – 140-150 г Лимон – 10 г (витиснути сік) Сіль – 1 г Вода – 20 г Лавровий лист – 1 шт. Соус: Зварене накруто яйце – 20 г (половина яйця) Порізана петрушка – 3-5 г Масло – 30 г (мікрохвильова піч 800 Вт – 1 хв.)
	< Рекомендації >		
	Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.		

4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ

Праздник

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г Філе судака – 150 г / Олія – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г / Сметана –15 г / Сіль – 5 г Білий перець мелений – ½ г Тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в іншу миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжіть приготування.		
2	**Фаршований болгарський перець**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини) Варений звичайний рис – 10-20 г Сіль – 5г / Чорний перець мелений – ½ г М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г / Томатна паста – 10 г Вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**Форель запечена з овочами**	210 -240 г	Масло – 10 г (2 x 5 г) Нарізана соломкою морква – 35 г Нарізана соломкою цибуля – 25 г Подрібнений часник -3 г Порізана зелень селери – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Сіль – 1 г Білий перець мелений – ½ г Масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
4	**Стейки з лосося на парі**	150 -170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою – 200-250 г Сіль – 1 г Лимон – 15 г (витиснути сік)) Вода – 20 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
5	**Азу**	250 г	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г Нарізана соломкою цибуля – 20 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г Томатна паста – 15 г Вода – 50 мл Терті солені огірки – 30 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть м'ясо та цибулю в миску, залийте бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	**Судак із помідорами та сиром**	150 г	Філе судака (або коропа) – 80-100 г Майонез – 10 г Сіль – 1 г Помідор, нарізаний кружальцями – 50 г Тертий сир – 20 г
	< Рекомендації >		
	Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтеся зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть на тарілку і почніть готування. Вийміть зубочистки.		
7	**Морс із журавлини**	200 мл	Заморожена журавлина 50 г Цукор – 35 г Вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Поставте у піч і ввімкніть програму. Охолодіть і проціідіть.		
8	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Борошно – 85 г Цукор-пудра – 25 г Масло – 50 г Яйце – 1/2 шт. Сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте пшеничну муку, цукор і масло. Додайте сіль і яйце.Ретельно перемішайте. Зробіть два млинці. Загорніть їх у парафіновий папір і покладіть на тарілку. Почніть приготування страви.		

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd   17   2011-03-15   8:31:10

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти та ягоди.
Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

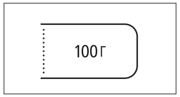
Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂).

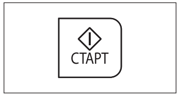
Результат: На дисплеї з'явиться індикація:

Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂) один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **100 г**. Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 10.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали.
Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4. Фрукти/ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 18 2011-03-15 8:31:10

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

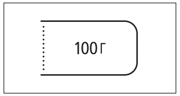
Наприклад: Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

Можна запрограмувати два до три етапи приготування.
Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження.
Не натискайте кнопку **Старт (Пуск)** (◇), доки не буде запрограмовано останній етап.

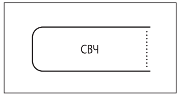
1. Натисніть один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** ( ).

2. Виберіть вагу порції, натиснувши кнопку **100 г** відповідну кількість разів (500 г у цьому прикладі).

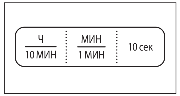


3. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.
   Режим мікрохвиль (I):

   ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 Вт у цьому прикладі).

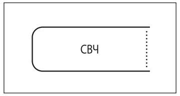


4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).

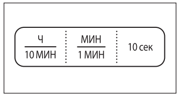


5. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.
   Режим мікрохвиль (II):

   ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (450 Вт у цьому прикладі).



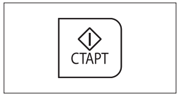
6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (5 хвилин у цьому прикладі).



7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

   Результат: Три режими [розмороження і приготування (I, II)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

   - Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукові сигнали.



MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 19 2011-03-15 8:31:10

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.
У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних прилад і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
• Пакети для заморожування	✓✗	Лише, якщо придатні для кип’ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

УКРАЇНСЬКА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	**MW733KU**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі	 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Об’єм	20 літри
Вага Нетто	 близько 11 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ПРИМІТКА

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 22 2011-03-15 8:31:10

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

MW733KR_BWT_03915B-01_UK.indd 23 2011-03-15 8:31:10

AB57 166 KZ.O.02.0072

Зроблено в Малайзії.
Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits, Area 21,
Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03915B-01

MW733KU

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.
Өніміңізді мына сайтқа тіркеңіз:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MW733KU_BWT_03915B-01_KZ.indd 1 2011-03-15 8:29:24

МАЗМҰНЫ

Пеш 2

Басқару панелі 3

Керек-жарақтары 3

Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 4

Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар....................4

Белгішелер мен белгілердің түсіндірмесі 4

Асқын микротолқын қуатының әсеріне ұшырамау үшін сақтық шараларын орындаңыз. 5

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар 5

Микротолқынды пешті орнату 9

Уақытты орнату 9

Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 10

Пісіру / қыздыру....................10

Қуат мәндері 11

Пісіруді тоқтату 11

Пісіру уақытын реттеу....................11

Қуатты үнемдеу режимін орнату 11

Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану 12

Жылдам орыс дәстүрі бойынша пісіру /пісіру....................12

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану 18

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы 18

Ыдыстың жарамдылығын анықтау 18

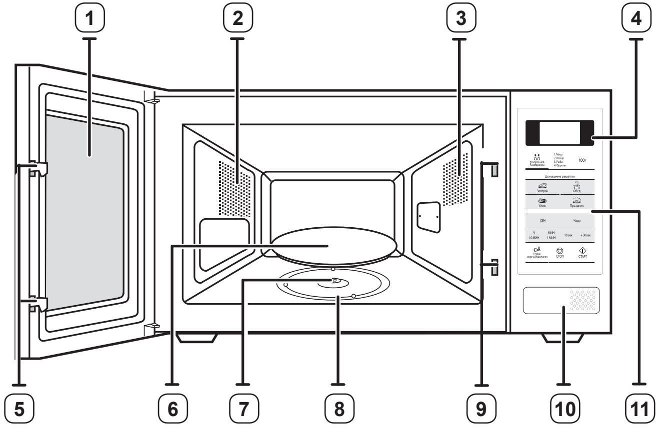
Көп циклді пісіру 20

Микротолқынды пешті тазалау 21

Техникалық параметрлері 21

КАЗАҚ

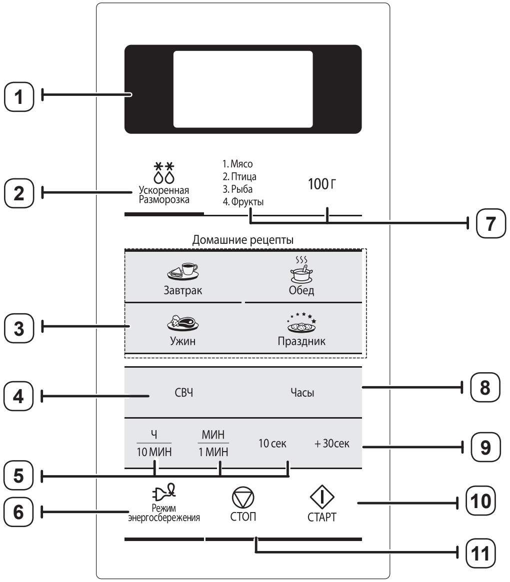
ПЕШ



1. ЕСІК
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

MW733KU_BWT_03915B-01_KZ.indd 2 2011-03-15 8:29:24

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

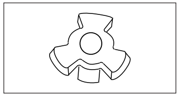


1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
4. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
5. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
8. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
9. +30с ТҮЙМЕШІГІ
10. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
11. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

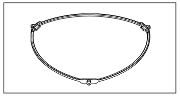
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

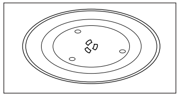
   Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.

MW733KU_BWT_03915B-01_KZ.indd 3 2011-03-15 8:29:24

ҚАЗАҚ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.
Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН БЕЛГІЛЕРДІҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

⚠ **ЕСКЕРТУ**	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Адамға кішігірім жарақат әкелетін немесе мүлікке зиян келтіретін қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
БҰЗБАҢЫЗ.	Ашаны розеткадан суырыңыз.
Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕ ҰШЫРАМАУ ҮШІН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫН ОРЫНДАҢЫЗ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына жол бермеңіз. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше іске қоспаңыз. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) Есік (майысқан)

(2) Есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓

Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ : Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ : Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✓	✓	✓	✓

ЕСКЕРТУ : Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ : Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ : Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	
ЕСКЕРТУ : Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓		✓	✓
ЕСКЕРТУ : Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓		✓	
ЕСКЕРТУ : Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓		✓	✓

ЕСКЕРТУ : Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✓	
Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✓	✓	✓	✓
Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)		✓	✓	
Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
Орнатып болғаннан кейін құрылғыны электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгілерге ғана қатысты.)	✓	✓	✓	✓

ҚАЗАҚ

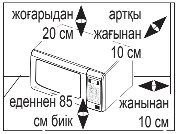
⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ				
Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, бұндай заттар тұтанып кетуі мүмкін.	✔		✔	
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✔		✔	✔
Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✔	✔		✔
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✔	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✔			✔
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтай отырып орнатыңыз (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✔		✔	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

ҚАЗАҚ

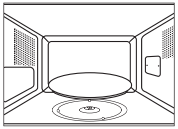
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пеш немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

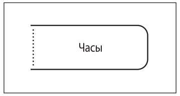
Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “12:00” автоматты түрде пайда болады. Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

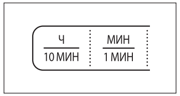
✎ Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін ... Содан кейін **Clock (Сағат)** түймешігін басыңыз ...

24-сағаттық режим	Бір рет
12-сағаттық режим	Екі рет



2. Сағатты **h (сағ)** түймешігімен, минутты **min (мин)** түймешігімен орнатыңыз.



3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Clock (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.

<u>Нәтижесі:</u> Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

ҚАЗАҚ

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

Start (Бастау) (◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не **Start (Бастау)** (◇) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

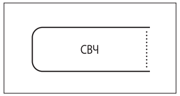
ПІСІРУ / ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.

Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.

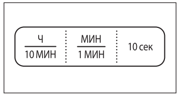
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз.

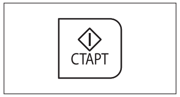


Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
Тиісті қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.

2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)** , **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.



3. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі: Пештің шамы жанады және бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болған кезде пеш төрт рет сигнал береді.

☛ Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

MW733KU_BWT_03915B-01_KZ.indd 10 2011-03-15 8:29:30

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ (❄)	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

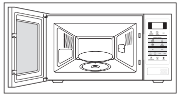
Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

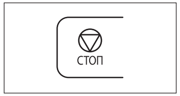
Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
Есікті ашыңыз.



Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **Start (Бастау)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;
Stop (Тоқтату) (▽) түймешігін басыңыз.



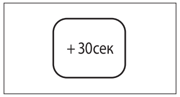
Нәтижесі: Пісіру үрдісі тоқтайды.
Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.

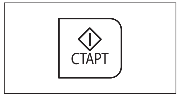
ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басыңыз.



2. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.



ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

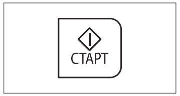
- Пеш 5 минут қолданылмай тұрса, қуатты үнемдеу режиміне өздігінен қойылады. Пеш қуатты үнемдеу режимінде тұрғанда, бейнебет ағарып тұрады, әрі пеш іске қосылмайды.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте "0"пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.
- Егер қуатты үнемдеу режимін қолданғыңыз келсе, қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда тағам пісіру уақыты автоматты түрде қойылады, әрі Бастау түймешігін басудың қажеті жоқ. Үстелге тартылатын тағам мәзірі санын тиісті Орыс дәстүрімен пісіру функциясының түймешігін қажетінше басып реттеуіңізге болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Russian Cook** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) (Орыс дәстүрімен пісіру) түймешігін қажетті сан көрсетілгенше басыңыз.

2. **start (◇) (бастау) түймешігін басыңыз**



Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:

1) Пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

Келесі кестеде әр түрлі орыс дәстүрімен жылдам пісіру/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС (Завтрак)

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Ботқа**	200 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 30 г Қант – 5 г Тұз – 0,5 г Қайнаған су – 150 мл Суық сүт – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде ботқаны салыңыз. Сүт қосып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып, пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Қарақұмық**	200 г	Қарақұмық – 100 г Тұз – 2г Қайнаған су – 250мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3	**Пашот жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана Су – 150 мл Орыс сіркесуы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4	**Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық – 2 дана, Ыстық бұрыш -132 г	Шұжықтар – 2 дана, әрбірі 50 г Сарымай – 5 г Қалбырдағы бұрыш –135 г (құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне қақпақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Омлет**	130 г -135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
		Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	
6	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г / Ваниль шекері – 5 г Сарымай – 40 г / Жұмыртқа – 1/2 бөлігі Сүт -30 мл / Қопсытқыш ұнтақ - 3 г Бидай – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қант, ваниль шекері мен сарымайды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сарымай жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		
7	**Лимон қосылған булочка**	190 г (5 дана)	Бидай – 100 г / Сарымай – 50 г Қант – 40 г / Жұмыртқаның сарысы – 1дана Жылы су – 1 ас қасық Лимон қабығы / Үстін әрлеуге: Жұмыртқаның сарысы – 1 дана / Безендіргіш қант – 3-5г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, канттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.		

2.ТҮСКІ АС

Обед

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Борщ**	340 г	(1)Туралған қызылша - 50 г Ұзыншалап туралған қырыққабат – 20 г Туралған сәбіз -15 г Ұзыншалап туралған пияз - 10 г Қызанақ езбесі - 15 г Қант - 5 г Қайнаған су - 300 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл Лавр жапырағы -1дана Орыс сіркесуы 9%- 5 мл, егер қаласаңыз
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Солянка**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперс түйірлері – 7 г Тұздалған, туралған қияр – 50 г Қызанақ езбесі – 10 г / Қара зәйтүн – 16 г Қара зәйтүн сұйығы – 20 мл Лавр жапырағы -1 дана / Ет жинағы – 30 г Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 415 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Тауық етінен жасалған көже**	350 г	Вермишель – 10 г / Тауықтың қоң еті – 50 г Туралған сәбіз – 15 г / Ұзыншалап туралған пияз – 10 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
4	**Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	250 г	(1) Шошқаның мойыны – 150 г Туралған сәбіз - 20 г Ұзыншалап туралған пияз – 20 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г Дижон қышасы – 20 г Қышқыл қаймақ – 30 г / Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
5	**Кірпі**	220 г	(1)Тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның)-120 г (үш бөлікке бөліңіз) Пісірілген кәдімгі күріш – 40 г / Тұз – 1 г Қара ұнтақ бұрыш – ½ г Ұзыншалап туралған пияз - 20 г Туралған сарымсақ – 3 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 75 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г / Қызанақ езбесі – 10 г / Су – 40 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	**Құрғақ жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген абрикос – 25 г Қара өрік –20 г Кептірілген алма – 15 г Қант – 10 г Лимон қышқылы – 2 шөкім Қайнаған су – 450мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
7	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г Көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -250 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (10 г -12 г, біреуінде) Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 500 мл Бүтін қара бұрыш – 3-5 дана. Лавр жапырағы – 1 дана.
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		

3. КЕШКІ АС

Ужин

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	325 г 2 дана.	Ұзыншалап туралған пияз – 15 г Ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г Тауықтың сирақтары – 2 дана. (160-180 г) Қара өрік – 5-7 дана. (50 г) Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г Ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г Ұзыншалап туралған пияз – 15 г Ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		
3	**Картоп пісірмесі**	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160 г -200 г 1 -2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4	**Рататуй**	260г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г Текшелеп туралған сәбіз – 60 г Текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г Текшелеп туралған пияз – 45 г Туралған сарымсақ– 6 г / Қызанақ езбесі – 10г (дәмдеу үшін орегано және базилик) Көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г Ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г Ұзыншалап туралған пияз – 15 г Балық\Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 10 г / Қызанақ езбесі – 10 г Қышқыл каймақ – 30 г / Су – 50 мл (3)Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз. Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

MW733KU_BWT_03915B-01_KZ.indd 15 2011-03-15 8:29:30

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	**Бұқтырылған арқан балық стейгі**	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі – 150-170 г Тұз – 1 г / Су -20 г (Лимон/Апельсин – 10г (шырыны сығылған) өз қалауыңыз бойынша)
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
7	**Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған нәлім**	120 г + 53 г тұздық	Нәлім филесі – 140-150 г (немесе сазан-алабұға филесі) Лимон – 10 г (шырынын сығыңыз) Тұз – 1 г Су -20 г Лавр жапырағы – 1 дана Тұздық: Қайнатылған жұмыртқа -20г (1\2 бөлігі) Туралған балдыркөк – 3-5 г Сарымай – 30 г (Микротолқын 800 Вт– 1мин)
	< Ұсыныстар >		
	Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдыркөкті турап, сарымайды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз.		

4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Мәскеу дәстүрімен балық пісіру**	270 г	(1) Шампиньон – 30 г Алабұғаның қоң еті - 150 г / Май – 5 г (2) Қышқыл қаймақ –15г (3) Дөңгелектеп туралған, тұмшапеште пісірілген картоп – 2 дана, әр 60-70г үшін / Қышқыл қаймақ –15 г / Тұз – 5г Ақ ұнтақ бұрыш – ½ г / Үгілген ірімшік – 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа саңырауқұлақтарды салып, жанына балықты салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде басқа шара тәрізді табақтың ортасына қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз (ортасына) (2). Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Ет толтырылған болгар бұрышы**	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2дана, әр 80г үшін Тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның).-150-190г (екі бөлікке бөліңіз) Пісірілген кәдімгі күріш – 10-20г Тұз – 5г / Қара ұнтақ бұрыш – ½ г Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 150мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5г / Қызанақ езбесі – 10г / Су – 50мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210 г -240 г	Сарымай – 10 г (2 x 5 г) Ұзыншалап туралған сәбіз – 35 г Ұзыншалап туралған пияз – 25 г Туралған сарымсақ -3 г Туралған сельдерей жапырақтары – 5 г Бақтақ – 1 дана – 220-250 г Тұз – 1 г / Ақ ұнтақ бұрыш – ½ г Сарымай – 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
4	**Буға пісірілген арқан балық**	150 г -170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200 -250 г / Тұз – 1 г Лимон – 15 г (шырынын сығыңыз) / Су - 20г
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
5	**Азу**	250 г	(1)Туралған шошқаның мойыны -170 г Ұзыншалап туралған пияз – 20 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5г / Қызанақ езбесі – 15г Су – 50мл / Тұздалған, туралған қияр – 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз. (1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, „тұздыққа арналған қоспаларды“(2) көкөніс, сорпа және етке араластырыңыз. Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
6	**Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға**	150 г	Алабұға филесі – 80-100 г (немесе сазан) Майонез – 10 г / Тұз – 1 г Дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г Үгілген ірімшік – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.		
7	**Мүкжидек Морс**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 50г Қант – 35г / Су – 200мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.		
8	**Печенье**	160 г (2 г x80 г)	Бидай – 85 г / Безендіргіш қант – 25 г Сарымай – 50 г / Жұмыртқа – 1/2 бөлігі Тұз – 1 г
	< Ұсыныстар >		
	Бидай, безендіргіш қант пен сарымайды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалыпқа салыңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.		

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы ет, құс еті, балық немесе жеміс/жидекті тез жібітуге көмектеседі.
Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

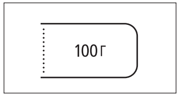
Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін басыңыз.

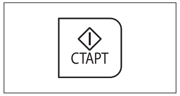
Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

Rapid Defrost (Жылдам жібіту) ( ) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз.

2. Тағамның салмағын **100 g (100 г)** түймешігін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.



3. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.



Нәтижесі:

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **Start (Бастау)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 10-ші беттегі “Пісіру / Қыздыру” тарауынан алыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Коды/Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс/ Жидек	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

ҚАЗАҚ

КАЗАҚ

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады.
Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс.
Соңғы циклді орнатпай тұрып **Start (Бастау)** ( ) түймешігін баспаңыз.

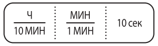
1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

2. Салмақты **100 g (100 г)** түймешігін қанша қажет болса, сонша рет басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.

3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (I) :

   ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)

4. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.



5. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (II) :

   ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз.
   (мысалы, 450 Вт)

6. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз.

7. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі орнатылады. Таңдалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін.

- Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.

MW733KU_BWT_03915B-01_KZ.indd 20 2011-03-15 8:29:31

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	**MW733KU**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	 1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Сыйымдылығы	20 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 11 кг

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ

AB57 166 KZ.O.02.0072

-. Сертификат : РОСС KR.AB57.B04524

-. Жарамдылық мерзімі : с 16.07.2009 по 15.07.2012

Малайзияда жасалған
Тауар сертификатталған: Альттест

Мекен жайы:
Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
2ші қабат, Лабух 2, Солтүстік Кланг аймағы 21,
индустриалдық паркы 42000, Малазия

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03915B-01